

Čočka se šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Čočku uvaříme ve slané vodě. Na oleji si osmahneme pokrájenou cibuli najemno. Spařená rajčata oloupeme a nakrájíme. Podusíme je na cibulce, poté přidáme čočku. Lehce osolíme a opepříme. Na mírném ohni vše promícháme, aby se spojily chutě. Podáváme s teplou šunkou pokrájenou na plátky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Rajčata** - 480 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Originál Váhalova šunka nejvyšší jakosti 2,2 kg** - 180 g
- **Čočka velkozrná 5 kg** - 192 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g

